CORREIO DO POVO

O Cristal

Às margens do Guaíba, o nome do bairro pode ter sido uma homenagem a Bento Gonçalves ou às suas belezas

Uma nova centenária

Marlene Garcia Barreto já foi costureira de celebridades e hoje conta suas histórias no Asilo Padre Cacique

Ícone argentino

A coluna de Gastronomia destaca o vinho Malbec e dá dicas de rótulos, vinícolas e restaurantes do país vizinho

ANO 130
Nº 195
PORTO ALEGRE, DOMINGO
13/4/2025



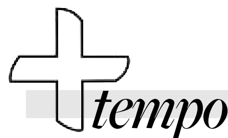
RS, SC: 6,00 | POA: 5,00

HECTOR RETAMAL / AFP / CP



A reação da China

O gigante asiático responde à política de tarifas do presidente do EUA, Donald Trump, mas também vê o atual cenário como uma oportunidade para incentivar o mercado interno e setores estratégicos para o país



Dia ameno tem sol e chuva

O domingo começa com muitas nuvens e chuva em pontos das metades norte e leste do Rio Grande do Sul enquanto no Oeste o tempo firme predomina desde cedo. Ao longo do dia, a instabilidade se concentra no Norte e no nordeste gaúcho, como no Planalto, Alto Uruguai, Vales, Grande Porto Alegre e Serra, onde, a partir da tarde, ocorrerão períodos de melhoria. Nas demais regiões, o tempo melhora mais cedo. Ar mais frio começa a chegar pelo Oeste e o dia será de temperatura amena.

PREVISÃO PARA
PORTO ALEGRE

DOMINGO	SEGUNDA
	
20° | 24°	19° | 23°



GRUPO RECORD RS

CORREIO DO POVO

FUNDADO EM 1° DE OUTUBRO DE 1895
EMPRESA JORNALÍSTICA CALDAS JÚNIOR

DIRETOR PRESIDENTE
Marcelo de Sousa Dantas
presidencia@correiodopovo.com.br

DIRETOR DE REDAÇÃO
Telmo Ricardo Borges Flor
telmo@correiodopovo.com.br

DIRETOR COMERCIAL
João Müller
jmuller@correiodopovo.com.br

ATENDIMENTO AO ASSINANTE
Fone (51) 3216.1600 e 0800.0099100
atendimento@correiodopovo.com.br

Redação: Rua Caldas Júnior, 219
Porto Alegre, RS
CEP 90019-900 | Fone (51) 3215-6111

COMERCIAL
Atendimento às Agências: (51) 3215.6169
Teleanúncios: (51) 3216.1616
anuncios@correiodopovo.com.br
Operação Comercial: Fone (51) 3215-6101
ramais 6172 e 6173
opec@correiodopovo.com.br

FILIADO



VENDA DE ASSINATURA
Fone (51) 3216-1606

Modalidade	Capital-POA	Interior RS e SC
Digital (todos os dias)	R$61,00	R$ 61,00
Imp. Sáb./Dom.	R$ 90,00	R$ 98,00
Imp. Seg. a Sex.	R$ 119,00	R$ 130,00
Imp. Seg. a Dom.	R$ 137,00	R$ 150,00

VENDA AVULSA
Capital-POA: R$ 5,00
Interior/RS e SC: R$ 6,00
Demais Estados: R$ 8,00 mais frete



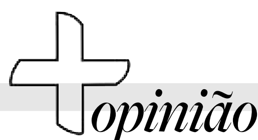
Leia mais em correiodopovo.com.br/blogs/**fotocorreio**



Onde viceja o coração da cidade

Foto: Pedro Piegas | Texto: Paulo Mendes

Porto Alegre recuperou seu Mercado Público, um ponto crucial e mágico no coração da Capital. Era triste ver aquele segundo andar vazio, assim como foi ainda pior assistir pela televisão, em julho de 2013, as chamas destruindo aquele prédio tão querido. Sem o Mercado, o coração de Porto Alegre bate mais fraco, é como um corpo moribundo, que ainda abre os olhos, mas não exala mais vida. Aliás, vida é o que não falta pelos entremeios das bancas, açougues, lojas de chás, ervas e temperos, queijos e vinhos, padarias, peixarias e sorveterias e as exposições de antiguidades. Sem falar nos espaços dedicados à cultura gaúcha, com produtos típicos à disposição de todos. Mais recentemente, a forte presença da gastronomia variada, com comida para todos os gostos. Ali, naquele quadrilátero histórico, de restaurantes antigos, vicejam corações e almas, porque toda cidade que se preza precisa ter alma, coração e couro. Caminhar pelos corredores do Mercado Público é respirar o ar de Porto Alegre, é viver o passado, o presente e o futuro. Lugar icônico, amado pelos turistas, que agora fervilha e alegra ainda mais a capital dos gaúchos.



Leia mais em correiodopovo.com.br/**colunistas**



Taline Oppitz

Perspectivas sobre anistia

Aumentou a pressão no Congresso em relação ao projeto que trata da anistia dos envolvidos nos atos antidemocráticos ocorridos em 8 de janeiro de 2023.

O maior sistema cooperativo de médicos do mundo está aqui.
Unimed
ANS – nº 367087



Aponte a câmera do seu smartphone para o QR Code acima e assista ao vídeo do colunista



Hiltor Mombach

Grêmio enfrenta o favorito

O grande jogo desta rodada do Brasileirão é Grêmio e Flamengo. Um empate não seria um mau resultado para o Tricolor, já que o rubro-negro é o favorito do campeonato.





Aponte a câmera do seu smartphone para o QR Code acima e assista ao vídeo do colunista

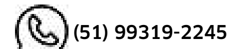
Para mais conteúdos multimídia, siga o Correio do Povo nas redes sociais e plataformas de streaming de áudio:













A cada semana esta seção apresenta um conteúdo especial diferente: 130 anos de jornalismo | bella+ | REDESCOBRIR A CIDADE

A origem do nome do bairro que amava cavalos

Às margens do Guaíba, o Cristal pode ter recebido esse nome ao homenagear o militar Bento Gonçalves, mas outra possibilidade também é a de reconhecimento pelas belezas naturais e preciosas da região

POR BRENDA FERNÁNDEZ

CP MEMÓRIA



O desenvolvimento urbano começou a despontar na região a partir da instalação de uma hospedaria para imigrantes, em 1891. O local da construção é onde se instalou, posteriormente, o Hipódromo



Aponte a câmera do seu smartphone para o QR Code ao lado e veja as histórias de outros bairros que o Redescobrir a Cidade vem contando desde março.

Às margens do Guaíba e hoje referência de construções modernas como a Orla e dois shopping centers, o bairro Cristal é abraçado por ao menos duas histórias populares que buscam contar sua origem. Uma delas remonta à Guerra dos Farrapos, revolta armada que ocorreu entre 1935 e 1945. Já uma segunda homenageia as belezas naturais e preciosas da região. O que se sabe oficialmente é que o bairro foi criado e definido por lei municipal em 1959.

BENTO GONÇALVES OU PEDRAS BRILHANTES?

Uma das versões teria relação com Bento Gonçalves, militar que liderou a tomada de Porto Alegre durante a Guerra dos Farrapos, declarando a República Rio-Grandense. O militar morava em uma chácara chamada Vila Cristal, na cidade que depois se tornou Camaquã, e visitava de forma recorrente a região do bairro Cristal, acampando com sua tropa. Assim, o nome do arrabalde teria sido dado em homenagem à presença do líder naquelas terras.

Uma outra história atribui o nome às belezas da natureza do bairro: as águas cristalinas, que teriam propiciado a pescaria, e também dos quartzos transparentes que reluziam ao sol e podiam ser vistos de longe.

POUSADA PARA IMIGRANTES

A região se manteve estritamente rural e desligada do centro da cidade até a virada do século. O desenvolvimento começou a despontar a partir da instalação de uma hospedaria para imigrantes, em 1891. O local da construção é onde se instalou, posteriormente, o Hipódromo.

Parte da hospedaria também chegou a ser utilizada, em 1899, para fins de alojamento pelo 3º Batalhão da Infantaria da Brigada Militar. Nesta época, o meio de transporte utilizado era a Estrada de Ferro do Riacho, onde os oficiais e praças da BM tinham passe livre.

Em 1907, o Cristal passou a ser referência de mais uma instalação militar, desta vez construída pela própria milícia militar. A Enfermaria da Brigada Militar mais tarde foi denominada de Hospital.

VENDAVAL

Em letras maiúsculas destacadas com fundo preto, o **Correio do Povo** anunciou: "AMPLITUDE, MAJESTADE, BELEZA NO NOVO". Esse foi o título da reportagem, publicada em 22 de novembro de 1959, sobre a inauguração do hipódromo do Cristal no dia anterior. A construção da estrutura para os eventos de turfe foi ponto crucial para a popularidade e engajamento dos moradores com o bairro, que nesta época já tinha ganhado avenidas asfaltadas e plano viário.

Para dar espaço ao hipódromo, o Guaíba precisou ceder um pedaço de sua margem, que foi aterrada. "Ventou muito. Ventou demais, em toda a cidade, mas o público do Cristal ficou pensando que o vendaval era exclusivo do majestoso hipódromo à beira-rio", contava a reportagem.

DESTINO CRISTAL

Antes mesmo da virada do século, a paisagem do bairro já começava a mudar com a presença de mais casas. Esse desenvolvimento é acompanhado pelos bairros vizinhos, como o Tristeza. Mas também porque ele foi opção de residência tranquila e barata ante a grande concentração populacional e comercial na área central de Porto Alegre. Para se ter uma noção, em 1900, o município já tinha uma população de 73.274 habitantes.

CRÉDITO DE **INVESTIMENTO**

CRÉDITO	MEIA PARCELA
R$ 2.000.000,00	R$ 5.166,00*
R$ 1.750.000,00	R$ 4.520,25*
R$ 1.500.000,00	R$ 3.874,50*
R$ 1.350.000,00	R$ 3.487,05*
R$ 1.200.000,00	R$ 3.099,66*
R$ 1.000.000,00	R$ 2.583,00*

240 meses*



SIMULE AGORA

Juntos para Investir.

China tenta proteger sua economia interna

As tarifas de Trump causam preocupação ao governo chinês, mas Pequim também vê o cenário atual como uma oportunidade de expandir a atividade interna e acelerar sua autonomia em alguns mercados estratégicos

POR AGÊNCIA AFP

HECTOR RETAMAL / AFP / CP



O governo chinês defende uma autonomia estratégica maior do país no setor de tecnologia, para torná-lo menos dependente das oscilações geopolíticas

A China quer proteger sua economia das tarifas americanas com o estímulo do consumo e investimentos em setores cruciais, mas continua muito vulnerável à tempestade de taxas desencadeada por Donald Trump, segundo os analistas. Pequim prometeu lutar "até o fim" contra a campanha tarifária de Washington. O primeiro-ministro Li Qiang declarou na terça-feira que o país confia "plenamente" na resistência de seu crescimento econômico.

Mas o que acontecerá na prática? Mesmo sem as tarifas americanas, a economia chinesa enfrenta problemas com o elevado índice de desemprego entre os jovens e uma persistente crise imobiliária que freia o consumo.

"A economia chinesa é muito mais fraca do que era durante o primeiro mandato de Trump e realmente não pode absorver o impacto das tarifas adicionais", afirma Henry Gao, especialista em Direito Comercial da Universidade de Gestão de Singapura.

No ano passado, o comércio exterior foi um dos poucos indicadores positivos da economia chinesa, com os Estados Unidos como principal destino dos produtos chineses. As exportações do país asiático para os Estados Unidos alcançaram quase 440 bilhões de dólares (R$ 2,6 trilhões) em 2024, segundo o Departamento de Comércio americano, muito acima do registrado no sentido contrário (114,6 bilhões de dólares, R$ 688 bilhões). Os produtos eletrônicos, máquinas e bens de consumo (têxteis, móveis, brinquedos) representaram a maior parte das exportações.

'OPORTUNIDADE ESTRATÉGICA'

Apesar de estar mais bem preparada do que durante o primeiro mandato de Trump, é provável que a China enfrente problemas, porque "alguns produtos são concebidos especificamente para os mercados americano e europeu", afirma Tang Yao, da Escola de Negócios Guanghua da Universidade de Pequim.

A China, no entanto, não vê a crise como algo totalmente negativo. O Diário do Povo, órgão oficial do Partido Comunista Chinês, descreveu recentemente as tarifas americanas como "oportunidade estratégica", especialmente para transformar o consumo no novo motor do crescimento chinês, ao invés das exportações.

A China pretende "utilizar as pressões estruturais externas como catalisador para implementar reformas planejadas há muito tempo", explica Lizzi Lee, especialista em economia chinesa do Asia Society Policy Institute, uma organização com sede nos Estados Unidos.

Pequim também prometeu adotar represálias contra qualquer nova escalada americana. Além das tarifas recíprocas sobre produtos americanos, anunciou restrições à exportação de terras raras, incluindo algumas utilizadas para a captura de imagens magnéticas e para produtos eletrônicos de consumo.

SALVAÇÃO DA ORDEM MUNDIAL

A China também poderia reforçar o apoio financeiro ao setor privado no momento em que os empresários voltam a ter uma boa relação com o presidente Xi Jinping, acrescenta Raymond Yeung, economista do banco ANZ.

O governo chinês defende uma autonomia estratégica maior do país no setor de tecnologia para torná-lo menos dependente das oscilações geopolíticas. Por isso apoia setores cruciais como a Inteligência Artificial (IA) e os semicondutores.

"Mas isso não significa que a economia chinesa possa superar facilmente os efeitos das sobretaxas proibitivas", destaca Frederic Neumann, economista para a Ásia do HSBC. Segundo o analista, Pequim poderia compensar a queda da demanda americana de várias formas: programas de recompra de eletrodomésticos ou incentivos para estimular os consumidores a adquirir produtos chineses, de aparelhos de TV até carros elétricos.

"Criando demanda e oportunidades comerciais para os parceiros asiáticos e europeus da China, o país poderia ajudar a salvar o que resta da ordem comercial liberal mundial", considera Neumann.

A China tem "a oportunidade de assumir as rédeas da ordem econômica mundial, mas isso só poderá acontecer se a demanda interna aumentar e se a liderança chinesa preencher o vazio deixado pelos Estados Unidos", acrescenta.

Na OMC

A China anunciou, quarta-feira, ter recorrido à Organização Mundial do Comércio (OMC) após a imposição por parte dos EUA de novas tarifas sobre os produtos chineses. O gigante asiático se opõe à maciça campanha de tarifas lançada pelo presidente americano, Donald Trump.
Pequim "defenderá firmemente seus direitos e interesses legítimos e defenderá o sistema comercial multilateral", afirmou um porta-voz do Ministério do Comércio chinês.

Xi Jinping diz que China e UE devem resistir à 'intimidação'

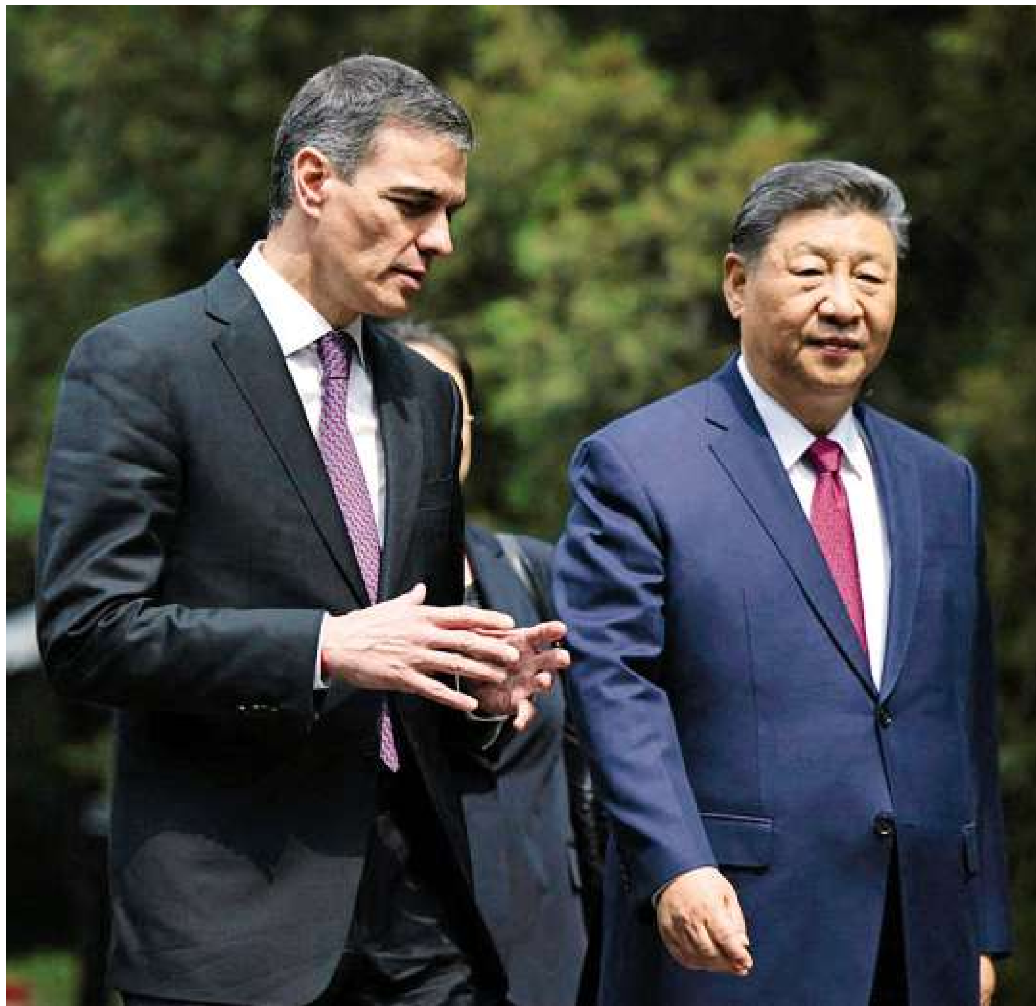
O presidente chinês, Xi Jinping, fez um apelo sexta-feira à União Europeia (UE) por uma resistência conjunta à "intimidação", em plena ofensiva tarifária dos Estados Unidos, informou a agência estatal de notícias Xinhua. Em uma reunião em Pequim com o primeiro-ministro espanhol, Pedro Sánchez, o chefe de Estado da segunda maior economia mundial destacou a necessidade de cooperação entre as potências diante da guerra comercial iniciada por Donald Trump. "China e UE devem assumir suas responsabilidades internacionais, proteger juntas a globalização econômica (...) e resistir juntas a qualquer assédio unilateral", afirmou Xi. Isto não apenas "protegeria seus direitos e interesses legítimos, mas também (...) a justiça e a equidade internacional".

Em uma entrevista coletiva posterior, Sánchez, partidário da aproximação entre UE e Pequim, declarou que as tensões comerciais entre as potências não devem interferir no desenvolvimento de sua cooperação. "Tanto a Espanha como a Europa têm um importante déficit comercial com a China que devemos trabalhar para sanar", afirmou o líder social-democrata. "Mas não devemos permitir que as tensões comerciais interfiram no potencial crescimento de nossa relação entre China e Espanha e entre China e União Europeia", acrescentou.

Na visita anterior a Pequim, em setembro, Sánchez estabeleceu uma distância da UE e pediu ao bloco que reconsiderasse o plano de impor tarifas elevadas aos carros elétricos chineses. Bruxelas defendia que as tarifas eram necessárias para proteger os fabricantes europeus da concorrência desleal das empresas chinesas, que recebem apoio estatal. Pequim respondeu à medida com uma investigação sobre as importações de carne de porco da UE, um tema delicado para a Espanha, a maior exportadora de produtos suínos europeus para a China.

A nova viagem gerou críticas da direita espanhola e da imprensa conservadora, que temem uma aproximação da China e consideram que Sánchez não está alinhado com a UE. O secretário do Tesouro de Donald Trump, Scott Bessent, advertiu esta semana os governantes espanhóis que um alinhamento maior com a China "seria como cortar o próprio pescoço".

ANDRES MARTINEZ CASARES / POOL / AFP / CP



Em reunião com o primeiro-ministro espanhol, Pedro Sánchez (E), o chefe de Estado da segunda maior economia mundial destacou a necessidade de cooperação entre as potências

rede aleluia

Porto Alegre
FM 100.5

Sua mensagem de fé para todos os dias

Uma programação musical sempre acompanhada da palavra que edifica.

Baixe o App:
REDE ALELUIA

Acesse:
REDEALELUIA.COM.BR

Ligue e participe:
(51) 3284.0778

Comercial:
(51) 3284.0773

A nova centenária do Asilo Padre Cacique

Marlene Garcia Barreto nasceu em Encruzilhada do Sul e foi costureira de celebridades no Rio de Janeiro. Passado mais de um século, chegou ao lar em janeiro deste ano, meses depois de completar 100 anos de vida

POR RODRIGO THIEL

Enquanto a capa do **Correio do Povo** do dia 19 de agosto de 1924 destacava a fuga de rebeldes paulistas durante uma revolta contra o então governo de Artur Bernardes, governador de São Paulo, nascia em Encruzilhada do Sul, na região do Vale do Rio Pardo, uma criança chamada Marlene Garcia Barreto. Passados mais de 100 anos depois de seu nascimento, Marlene segue viva, lúcida e bem de saúde no Asilo Padre Cacique.

Ela chegou ao lar em janeiro de 2025 e, atualmente, é a única pessoa idosa centenária atendida pela instituição, localizada no bairro Menino Deus, em Porto Alegre. Ao longo de sua vida, Marlene atuou como cozinheira, governanta e costureira. Por ser especialista em alta-costura, ela chegou a trabalhar no Rio de Janeiro, confeccionando peças de roupas para artistas na segunda metade do século passado.

Para ela, a criatividade e o envolvimento em diversas atividades ao longo da vida foram essenciais para chegar aos 100 anos em boas condições de saúde. "Acredito que o segredo da longevidade é se envolver em atividades que realmente valem a pena. Mas também gosto de dizer que foi Deus que me destinou a viver esse tempo todo. Durante toda minha vida, eu fui uma pessoa sadia, então isso também me ajudou a chegar aos 100 anos", contou a idosa.

O início de uma manhã com temperatura amena, digna do final do verão, e o jardim interno florido do Asilo Padre Cacique foram o palco de uma conversa com Marlene. Vaidosa, maquiada, de colar no pescoço e vestindo roupas que ela mesma criou, a costureira aposentada falou sobre a sua jornada de vida e sua rotina em um dos mais tradicionais lares de idosos do RS.

CAMILA CUNHA



No lar, Marlene encontrou na escrita uma nova paixão, mantendo um diário: 'Gosto de registrar as memórias do passado. Acho importante manter essas recordações vivas'

MUDANÇA PARA PORTO ALEGRE

Marlene conta que, quando nasceu, seu pai e sua mãe não eram casados. Por isso, ela foi criada por uma tia. Aos 16 anos, decidiu sair de casa e se mudou para Porto Alegre e, inicialmente, residiu com outros familiares. Neste período, trabalhou como cozinheira e, aos poucos, foi descobrindo seu interesse por costura. Após fazer um curso na área, passou a trabalhar neste segmento, já na década de 1940.

"Eu já nasci com um dom para a costura. Aos 18 anos, já tomava conta da minha vida. Fiz de tudo um pouco, mas sempre atuando também como costureira. Fiz um curso de alta-costura com uma famosa professora que tinha aqui em Porto Alegre e vivi minha vida costurando. Também fui governanta em uma casa de uma família judaica no Bom Fim. Depois disso, fui para o Rio de Janeiro."

ALTA-COSTURA GAÚCHA NO CASSINO DO CHACRINHA

Inicialmente, ela foi para Niterói, no Rio de Janeiro, para atuar de forma temporária. Depois, ela retornou, na década de 1960, para a capital carioca. No Rio de Janeiro, ela viveu por 15 anos e trabalhava para a família de uma das figuras mais icônicas da televisão e do entretenimento brasileiro: José Abelardo Barbosa de Medeiros, o popular Chacrinha.

"Foi uma experiência muito marcante na minha vida. Costurei para a família dele, principalmente para a esposa, a dona Florinda, e para a Wanderléa (cantora da Jovem Guarda), que namorava com um dos filhos do Chacrinha, o Nanato. Eu era costureira de fazer vestidos novos."

Ela lembra ainda de uma peça que produziu para a cantora, que havia sido convidada para um casamento. "Fiz um vestido para a Wanderléa, no qual eu passei a madrugada costurando. Ele tinha um bojo bem lindo e todo abotoado. Quando perguntaram para ela onde tinha comprado o vestido, ela falou que foi em Londres. A dona Florinda ficou sabendo disso e ficou danada da vida com a Wanderléa", completou.

Perguntada sobre a inspiração para costurar, Marlene afirma que, desde criança, gostava de brincar de boneca. Para tornar o momento mais divertido, ela costumava cortar retalhos de tecido e transformar em vestidos e peças de roupas para suas bonecas. Depois de residir no RJ, Marlene voltou ao Rio Grande do Sul. Desta vez, para morar na casa de uma sobrinha. "Fiquei com ela até recentemente. Ela faleceu em outubro."

MUDANÇA PARA O PADRE CACIQUE

A morte da sobrinha fez com que Marlene buscasse um novo lugar para chamar de lar. Com isso, foi acolhida no Asilo Padre Cacique em janeiro deste ano. Depois de dois meses na casa nova, ela destaca o carinho com que foi recebida. "Estou encantada. Tudo organizado, limpo e um tratamento excelente. Já deveria ter vindo há mais tempo para cá", celebrou.

No lar, Marlene encontrou na escrita uma nova paixão, mantendo um diário pessoal e criando poesias e contos. "Eu ainda não consegui trazer minha máquina de costura para cá. Mas tenho gostado muito de escrever. Para mim, escrever é uma forma de buscar paz e compreensão, algo essencial para viver bem em grupo. No meu diário, gosto de registrar as memórias do passado. Acho importante manter essas recordações vivas."

A idosa ressalta que, além de escrever, gosta de ocupar suas mãos com pequenos trabalhos manuais, como bordado, crochê e tricô. "Me adaptei bem, mas é claro, existe um certo ciúme por conta dos meus 100 anos", brincou sobre ser a mais velha e única centenária no lar. Além dela, o único com mais idade é o próprio asilo, que completa 130 anos em junho de 2025.

O Asilo Padre Cacique é uma instituição centenária, não governamental e sem fins lucrativos, localizada em Porto Alegre, dedicada ao acolhimento e cuidado de idosos em situação de vulnerabilidade. Fundado em 1895, o asilo oferece moradia, assistência médica, atividades recreativas e culturais, garantindo qualidade de vida e bem-estar aos seus residentes. De acordo com a instituição, ao longo dos anos, o local se tornou referência na cidade pela sua atuação humanizada e pelo compromisso em proporcionar dignidade e conforto aos idosos que vivem no asilo.

A FAMÍLIA AO
PÉ DA CRUZ
SEXTA-FEIRA DA PAIXÃO

ATÉ ONDE VOCÊ
IRIA PARA VER SUA
FAMÍLIA
PROTEGIDA,
TRANSFORMADA
E ABENÇOADA?



18 DE ABRIL ÀS 9H
NO MULTI PALCO,
PARQUE EDUARDO GOMES, FÁTIMA, CANOAS



+ gastronomia

Leia mais em correiodopovo.com.br/gastronomia | E-mail: gastronomia@correiodopovo.com.br



Andreia Gentilini

Vinho da semana

FINCA LA ANITA MALBEC 2022

■ Vinho argentino de Agrelo, Mendoza, com perfil elegante e frutado. Apresenta aromas de frutas vermelhas, notas de especiarias e leve toque de carvalho. Na boca, é estruturado, com taninos macios e final persistente. Estagiou 12 meses em barricas francesas e americanas, além de 12 meses em cave.

A vinícola Finca La Anita é reconhecida pela produção de vinhos de alta qualidade a partir de vinhedos próprios. Localizada em uma das melhores zonas de Mendoza, aposta na expressão do terroir e na produção limitada. Este vinho recebeu 91 pontos James Suckling e Guia Descorchados.

REPRODUÇÃO / CP



O ícone argentino

Em 17 de abril, comemora-se internacionalmente o Malbec Day, uma homenagem à uva que se tornou símbolo da vitivinicultura argentina. Tive a oportunidade de participar do evento de lançamento do "Guia Descorchados 2025", realizado em São Paulo, no dia 1º de abril, onde provei alguns dos rótulos mais bem avaliados e conversei com grandes produtores argentinos. A Malbec, originária da França, encontrou na Argentina seu *terroir* ideal, desenvolvendo taninos macios, frutas maduras e profundidade marcante.

Atualmente, o Malbec argentino apresenta ampla gama de estilos, desde tintos jovens e frutados, ideais para o consumo cotidiano, até exemplares de guarda, com estrutura e elegância. Em regiões de altitude como o Vale do Uco, especialmente em Gualtallary, os solos calcários e o clima frio resultam em vinhos mais tensos, minerais e de acidez vibrante, que se assemelham ao perfil de grandes tintos do Velho Mundo. Em contraste, áreas como Luján de Cuyo mantêm o estilo clássico, com fruta madura e taninos aveludados. Já Salta, com vinhedos a mais de 2.000 metros, oferece Malbecs de grande intensidade aromática e textura marcante.

Produtores inovadores como Matías Riccitelli vêm rompendo barreiras e apresentando novas facetas do Malbec. Com vinhos ousados, fermentações naturais e uso moderado de madeira, ele busca frescor, precisão e identidade. Outro exemplo é a Bodega Michelini i Mufatto, que aposta em vinificações minimalistas para destacar o *terroir* andino. Além desses projetos autorais, grandes vinícolas como Catena Zapata, Rutini, Zuccardi, El Enemigo e Colomé continuam elevando o padrão qualitativo do Malbec argentino, cada vez mais respeitado no cenário internacional.

MENDOZA

Capital do Malbec, Mendoza é também um dos destinos mais completos de enoturismo da América Latina. Além das visitas guiadas a vinícolas icônicas e butiques, a cidade se destaca pela excelência gastronômica. Em 2024, o restaurante Zonda, da Bodega Lagarde, recebeu estrela Michelin, assim como o Brindillas, em Luján de Cuyo, que oferece uma cozinha autoral de alto nível.

Para os entusiastas do enoturismo, Mendoza abriga diversas vinícolas que figuram entre as melhores do mundo. No ranking do World's Best Vineyards 2024, destacam-se a Bodegas Salentein (18ª posição), a El Enemigo Wines (29ª posição), a Bodega DiamAndes (39ª posição) e a Bodega Colomé (40ª posição).

A cena gastronômica de Mendoza é vibrante. O restaurante 1884 Francis Mallmann, em Godoy Cruz, oferece experiência culinária centrada em técnicas de fogo abertas, refletindo a tradição argentina. O Abrasado Restaurante, na Bodega Los Toneles, destaca-se por suas carnes maturadas e pratos que harmonizam com vinhos da casa. Para quem deseja mergulhar nos sabores locais, o restaurante Azafrán, no centro de Mendoza, é parada obrigatóriaria.

ANDREIA GENTILINI



O restaurante Azafrán tem uma adega impressionante, que permite ao cliente escolher diretamente o vinho

Dicas | Provei e Amei

Para homenagear o Malbec Day, selecionei cinco indicações que vão impressionar os apreciadores desta variedade.

- ■ Rutini Single Vineyard Gualtallary Malbec 2021
- ■ Catena Zapata Adrianna Vineyard Mundus Bacillus Terrae Malbec 2022
- ■ Matías Riccitelli Malbec Los Chacayes Viña Extrema 2021
- ■ Zuccardi Finca Piedra Infinita Supercal Malbec 2022
- ■ Colomé Altura Máxima Malbec 2018



Aponte a câmera do seu smartphone para o QR Code ao lado e confira no site do Correio do Povo mais informações sobre cada um deles, suas características, como harmonizá-los e dados sobre as vinícolas que os produzem.



Cristiano Paiva

PESCARI
leve a vida mais leve

Nobreza à mesa

Há receitas que carregam em si uma certa imponência, uma aura de tradição e requinte que nos transporta para outra época. O Bacalhau Conde da Guarda é uma dessas criações — um prato que parece saído diretamente das cozinhas de antigas cortes lusitanas, onde o bacalhau era tratado como o rei do Atlântico e ganhava preparos dignos de banquetes.

Aqui, o bacalhau é mais do que um ingrediente: ele é o protagonista de uma transformação. Cozido com delicadeza e desfiado até virar quase uma seda no pilão, ele se mistura ao purê de batatas macio e cremoso, enriquecido com gemas e creme de leite fresco, ganhando uma textura luxuosa que derrete na boca.

O toque final é uma crosta dourada de Grana Padano, que traz ao prato o equilíbrio perfeito entre cremosidade e leve crocância, uma assinatura que eleva o preparo à altura do seu nome nobre.

Servido ao lado de uma salada fresca de agrião e alface americana — que oferece leveza ao conjunto —, o Bacalhau Conde da Guarda não é só uma receita: é uma experiência que nos conecta à história e nos convida a saborear o que há de mais clássico e sofisticado da cozinha luso-brasileira.

Cada garfada é quase um brinde à realeza da boa mesa.

ALEFER DIAS / ESPECIAL / CP





Aponte a câmera do seu smartphone para o QR Code e acesse a página do site do CP com as dicas e receitas dos três colunistas da Gastronomia.

As delícias da cozinha de produto



Roberto Alves

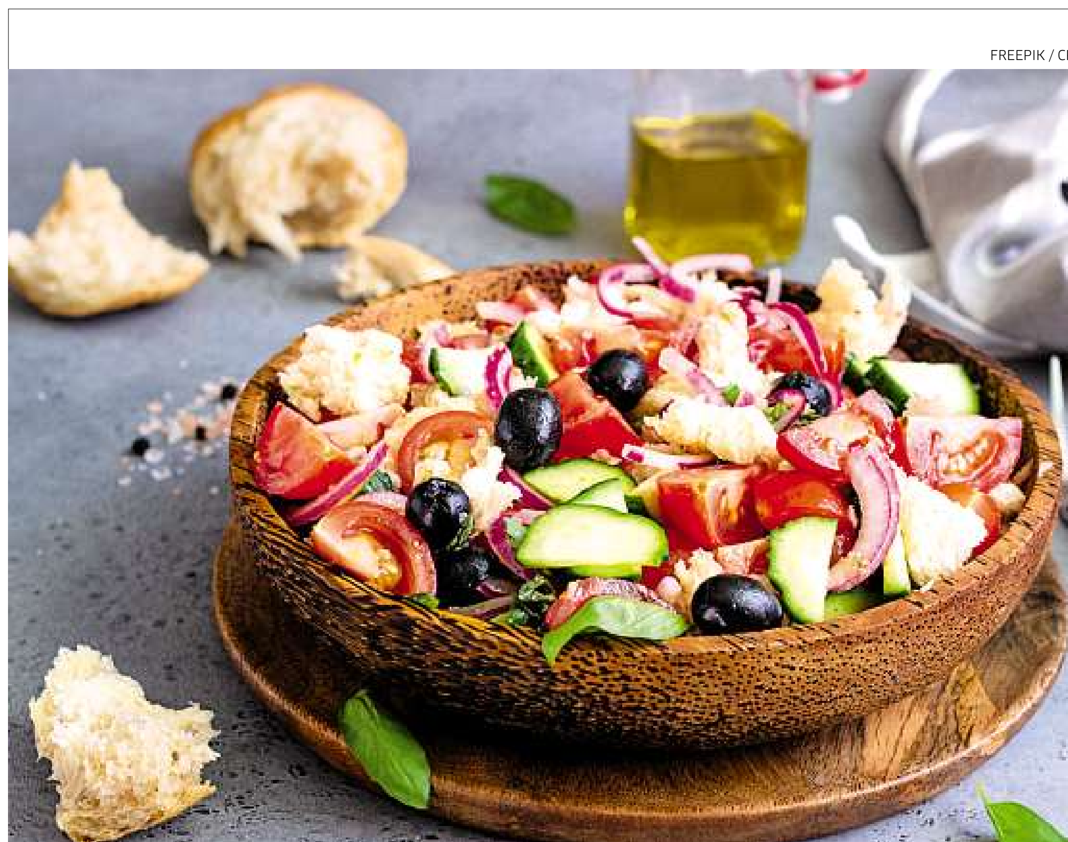
Olá, amigos e cozinheiros de plantão! Cozinha de produto é aquela na qual os ingredientes são as estrelas e não o preparo em si. É o que se tem de mais moderno atualmente em técnica de cozinhar. Como o nome já diz, seu intuito é valorizar o produto, pois o ideal é que tudo passe pelo menor número de processos possíveis, sem alterar muito seu sabor original. Além disso, você não precisa ficar horas na volta do fogão para elaborar uma boa receita e, com isso, você terá muito mais tempo para conversar com os seus convidados.

A gastronomia já passou por diversas fases desde sua criação há pouco mais de um século. Primeiro, foram os banquetes que se destacaram. Depois, os empratados mais pesados. Em seguida, os mais leves. E, depois, houve um pequeno momento da intensa cozinha da química aplicada no preparo e apresentação dos pratos.

E o que tudo indica é que, no futuro da gastronomia, em casa e nos restaurantes, os chefes de cozinha passarão a trabalhar com produtos mais frescos e de melhor qualidade com os cardápios sazonais, alterando-se com as estações. Já é comum os restaurantes adotarem estas mudanças e não trabalharem mais com menu fixo, alterando mensalmente, ou até semanalmente, seus menus. A filosofia desta forma de trabalhar na cozinha valoriza o produtor local, certificado, das feiras ecológicas. Isto é o que auxilia o desenvolvimento econômico da área e garante a preservação do ecossistema. Faça você também a sua parte neste sistema.

Para você que nos acompanha, estamos também na FM Cultura 107.7, aos domingos, no programa Cozinhando com Música, das 11h30 às 12h. Nos siga também no Instagram @chefrobertoalves. E para falar conosco, em caso de dúvida sobre as nossas receitas ou sugestões, use o e-mail roberto@profesta.com.br.

FREEPIK / CP



Salada com Jeito de Festa

Este é um prato característico da cozinha de produto. Eu criei em um momento de raro brilho para receber com os amigos. Faça você também aí na sua casa, isso vai te surpreender.

■ **INGREDIENTES** (vamos fazer para 04 pessoas)
- 03 colheres de azeite
- 01 colher de vinagre de vinho tinto
- 03 dentes de alho esmagados
- ½ cebola roxa em fatias bem fininhas
- 01 pepino japonês cortado em fatias fininhas
- 500 gr de tomates cortados em pedaços no sentido vertical
- 90 gr de pão rústico amanhecido sem a casca
- 40 gr de azeitonas pretas sem caroços e cortadas ao meio
- sal a gosto
- folhas de manjericão a gosto

■ **MODO DE FAZER**
Junte os tomates, a cebola roxa bem fininha, os alhos esmagados, as azeitonas pretas, o pão amanhecido e as folhas de manjericão.
Acrescente o azeite e o vinagre de vinho tinto. Misture tudo isso delicadamente, tampe e deixe ficar na temperatura ambiente por uns 30 minutos. Mexa de vez em quando, para os sabores se desenvolverem.
Esta salada foi inspirada na Panzanella, um clássico do sul da Itália. É perfeita para uma entrada, ou até para servir como um prato principal, acompanhado de fatias de presunto de Parma. Bom proveito e vida saudável.
Para falar conosco, em caso de dúvida das nossas receitas ou sugestões, use o nosso e-mail: roberto@profesta.com.br

Bacalhau Conde da Guarda

■ **INGREDIENTES** (serve 4 pessoas)
- 500 gr de bacalhau dessalgado, sem pele e sem espinhos
- 2 cebolas médias picadas
- 6 dentes de alho picados
- 80 gr de manteiga
- 100 ml de azeite de oliva
- 1 ramo de salsa
- 250 gr de batatas sem casca
- 300 ml de creme de leite fresco
- 3 gemas de ovo
- Sal e pimenta-do-reino a gosto
- noz-moscada ralada a gosto
- 80 gr de queijo grana padano ralado

■ **MODO DE PREPARO**
1. Preparação do Bacalhau: Cozinhe o bacalhau em água fervente por 8 minutos. Retire com uma escumadeira, deixe esfriar e desfie em lascas, descartando a pele e os espinhos.
2. Refogado Aromático: Em uma panela, aqueça a manteiga e o azeite e refogue as cebolas, o alho e o ramo de salsa até dourarem levemente. Adicione o bacalhau desfiado, tempere com sal e pimenta e mexa bem. Retire o ramo de salsa e transfira o bacalhau para um pilão, socando até obter fibras finas.
3. Purê e Mistura: Cozinhe as batatas até ficarem macias e passe-as pelo passe-vite ou amasse bem até obter um purê liso. Em uma tigela grande, misture o bacalhau, o purê de batatas, o creme de leite, as gemas, a noz-moscada e ajuste o sal e a pimenta. Bata bem com uma colher até obter um creme homogêneo.
4. Finalização e Forno: Transfira a mistura para uma travessa que possa ir ao forno. Polvilhe o queijo grana padano ralado por cima. Leve ao forno preaquecido a 200°C até gratinar e formar uma crosta dourada e crocante.

ALEFER DIAS / ESPECIAL / CP



■ **HARMONIZAÇÃO E ACOMPANHAMENTO**
Sirva com uma salada fresca de agrião e alface americana, que traz um contraste refrescante ao prato.
Para harmonizar, um vinho branco encorpado, como um Chardonnay barricado ou um Vinho Verde de boa estrutura, complementa perfeitamente a untuosidade do bacalhau.
Agora é só desfrutar desta experiência memorável!

Viola Davis em estreia explosiva

A cultuada atriz esteve em recente visita ao Brasil para a divulgação do thriller 'G20', uma nova produção da Amazon, já nas telas

POR MARCOS SANTUARIO

Prepare-se para uma jornada emocionante que mistura ação, suspense e reviravoltas imprevisíveis. O aguardado filme "G20", agora disponível no Amazon Prime Video, traz um enredo eletrizante que mantém o espectador na ponta da poltrona. A grande estrela do filme, Viola Davis, vencedora do Oscar, assume o papel de Danielle Sutton, presidente dos EUA, em um thriller político repleto de tensão e adrenalina.

A trama começa em um cenário internacional de alta importância: a cúpula do G20, um evento que reúne as maiores potências do mundo. Durante as negociações de peso, um ataque devastador coloca a segurança global em risco e a presidente Danielle Sutton se vê no centro de um confronto mortal. Após o ataque, ela se torna o alvo número um de uma trama de criminosos implacáveis, obrigando-a a fugir para salvar sua vida e proteger os líderes mundiais. Mas a luta de Sutton não é apenas pela sua sobrevivência, é também pela segurança de sua família e pela integridade de seu país.

Em uma corrida contra o tempo e perseguida por forças desconhecidas, a presidente precisa usar toda a sua inteligência e habilidade para superar os inimigos. Para isso, ela precisa ser mais astuta e estratégica que aqueles que a caçam. Em sua busca por respostas e pela proteção dos líderes mundiais, Sutton é desafiada a ultrapassar seus próprios limites, criando uma narrativa repleta de tensão e reviravoltas inesperadas.

Além de Viola Davis, o filme conta com um elenco talentoso que inclui Anthony Anderson, Marsai Martin, Ramón Rodríguez, Douglas Hodge, Elizabeth Marvel, Sabrina Impacciatore, Christopher Farrar e Antony Starr. Cada personagem traz camadas de complexidade e contribui para a riqueza da história, fazendo com que o espectador se sinta imerso em um universo repleto de intriga política e ação desenfreada. O filme não é apenas um thriller político. Ele também destaca a habilidade de Davis em interpretar personagens complexos, desempenho repetido com talento ao viver a presidente Danielle Sutton.

INSTAGRAM / REPRODUÇÃO / CP



Produção aborda alguns temas universais como segurança, liderança e resistência, pensado em sua criação para um público universal

*Viola Davis, uma das atrizes mais respeitadas de Hollywood hoje, tem uma carreira marcada por papéis desafiadores tanto no cinema quanto em plataformas de streaming. Sua presença no filme eleva ainda mais a qualidade da produção, e a interpretação de Sutton exibe toda a força, vulnerabilidade e inteligência que marcaram sua carreira.

Davis, ao longo de sua trajetória, já conquistou diversos prêmios, incluindo o Oscar de Melhor Atriz Coadjuvante por sua atuação em "Fences" (2016), além de ser reconhecida em várias outras produções, como "How to Get Away with Murder" na TV, e "Ma Rainey's Black Bottom" no cinema. Sua habilidade em trazer profundidade a personagens femininas fortes é das características mais marcantes de seu trabalho e é exatamente isso que ela oferece em "G20".

O filme também pode ser visto como uma metáfora sobre os desafios enfrentados por mulheres em posições de poder. O papel de Danielle Sutton não é apenas o de uma presidente que luta pela sobrevivência, mas também o de uma mulher que, em meio a um mundo de intrigas e ameaças, tem de provar sua capacidade de liderar, se fazer ouvir e manter o controle de uma situação de crise. Essa representação de uma mulher no centro da ação, sem perder a vulnerabilidade e a profundidade emocional, é um dos aspectos mais poderosos da produção.

Em um mundo onde o cinema está cada vez mais conectado com as questões contemporâneas, "G20" é uma produção que combina a tensão política com a ação empolgante, criando uma história que atrai uma vasta audiência e que se conecta com o público de diversas culturas e realidades. A estreia do filme no Amazon Prime já está sendo um sucesso, não apenas pela trama envolvente, mas também pela força e talento de Viola Davis, cuja presença deixa marcas no cinema.

+ programação

Leia mais em correiodopovo.com.br/**arteeagenda**

FILMES NOS CINEMAS

PRÉ-ESTREIA

O REI DOS REIS
De Seong-ho Jang (KOR).
DUBLADO - Cineflix Total 4 (13h50), Cinemark Barra 3 (12h30), Cinépolis João Pessoa 4 (14h), GNC Iguatemi 5 (13h45), GNC Praia de Belas 5 (13h20), UCI Canoas 6 (14h30 - 16h40).

ESTREIA

AS AVENTURAS DE UMA FRANCESA NA COREIA
De Hong Sang-soo (KOR). Com Isabelle Huppert. Drama.
LEGENDADO - Cinesystem Bourbon Country 4 (15h45), Sala Eduardo Hirtz CCMQ (19h40).

DROP: AMEAÇA ANÔNIMA
De Christopher Landon (EUA). Com Violett Beane. Suspense.
DUBLADO - Cineflix Total 3 (18h50), Cinemark Barra 6 (14h15), Cinemark Canoas 1 (17h05 - 22h10), Cinemark Ipiranga 1 (18h20), Cinemark Ipiranga 5 (22h30), Cinemark Wallig 4 (17h - 22h05), Cinépolis João Pessoa 2 (17h45 - 20h), Cinesystem São Leopoldo 1 (12h - 14h - 16h - 18h), GNC Iguatemi 2 (18h - 22h), GNC Praia de Belas 2 (19h10), GNC Praia de Belas 3 (13h45), UCI Canoas 1 (14h10 - 18h40).
LEGENDADO - Cineflix Total 3 (21h10), Cinemark Barra 8 (16h - 21h45), Cinesystem Bourbon Country 3 (19h30 - 21h30), GNC Iguatemi 2 (16h - 20h), GNC Moinhos 2 (21h45), GNC Moinhos 3 (16h30 - 18h40 - 20h50), GNC Praia de Belas 2 (21h20), UCI Canoas 1 (16h30).

FORÇA BRUTA: PUNIÇÃO
De Heo Myeong Haeng (KOR). Com Dong-seok Ma. Ação.
DUBLADO - GNC Praia de Belas 6 (21h55).

KAIJU N° 8 - MISSÃO DE RECONHECIMENTO
De Shigeyuki Miya (JAP).
DUBLADO - Cinesystem São Leopoldo 3 (18h50 - 21h15), GNC Iguatemi 5 (21h45), GNC Praia de Belas 5 (21h45).
LEGENDADO - Cinemark Barra 6 (16h35 - 19h30), GNC Iguatemi 5 (16h15).

OPERAÇÃO VINGANÇA
De James Hawes (ENG). Com Rami Malek. Suspense.
DUBLADO - Cineflix Total 4 (16h - 18h30), Cinemark Barra 1 (21h), Cinemark Canoas 4 (12h10 - 20h), Cinemark Ipiranga 3 (18h40 - 21h30), Cinépolis João Pessoa 3 (18h - 20h40), Cinesystem São Leopoldo 2 (17h30 - 20h), GNC Iguatemi 1 (21h55), GNC Iguatemi 2 (13h30), GNC Praia de Belas 3 (16h - 21h10), UCI Canoas 2 (20h45), UCI Canoas 3 (13h10 - 15h50 - 18h20).
LEGENDADO - Cineflix Total 4 (21h05), Cinemark Barra 2 (21h30), Cinemark Wallig 8 IMAX (18h45 - 21h30), Cinesystem Bourbon Country 1 (16h - 18h30 - 21h), GNC Iguatemi 1 (19h30), GNC Iguatemi 6 DOLBY ATMOS (21h40), GNC Moinhos 1 (14h10 - 16h40 - 19h10 - 21h35), GNC Praia de Belas 3 (18h40), UCI Canoas 3 (21h).

THE CHOSEN - ÚLTIMA CEIA
De Dallas Jenkins (EUA). Com Jonathan Roumie. Drama.
DUBLADO - Cineflix Total 5 (17h - 19h30), Cinemark Barra 3 (14h50 - 17h40 - 20h30), Cinemark Barra 8 (18h55), Cinemark Canoas 1 (13h50 - 19h25), Cinemark Canoas 6 (12h - 14h50 - 17h40 - 20h30), Cinemark Ipiranga 4 (13h10 - 16h10 - 19h - 21h50), Cinemark Wallig 3 (13h10 - 16h10 - 19h - 21h45), Cinemark Wallig 4 (19h20), Cinépolis João Pessoa 4 (18h45 - 21h20), Cinesystem Bourbon Country 4 (20h), Cinesystem São Leopoldo 1 (20h), GNC Iguatemi 5 (19h), UCI Canoas 7 (15h20 - 17h55 - 20h30).

EM CARTAZ

A BRANCA DE NEVE
De Marc Webb (EUA). Com Rachel Zegler. Fantasia.
DUBLADO - Cineflix Total 3 (14h10 - 16h30), Cinemark Barra 1 (13h - 15h30 - 18h25), Cinemark Ipiranga 3 (13h - 16h), Cinemark Wallig 4 (12h - 14h30), Cinépolis João Pessoa 2 (13h - 15h20), Cinesystem São Leopoldo 3 (14h30 - 16h40), GNC Iguatemi 1 (13h - 15h10 - 17h20), GNC Praia de Belas 6 (13h - 15h15 - 17h30 - 19h45), UCI Canoas 6 (18h50).

ANORA
De Sean Baker (ING). Drama.
LEGENDADO - GNC Moinhos 2 (19h).

DESCONHECIDOS
De J.T. Mollner (EUA). Terror.
DUBLADO - UCI Canoas 1 (20h55).

FLOW
De Gints Zilbalodis (LET).
LEGENDADO - Cinesystem Bourbon Country 1 (14h15), Sala Eduardo Hirtz CCMQ (14h15).

MEU NOME É MARIA
De Jessica Palud. Drama.
LEGENDADO - Sala Eduardo Hirtz CCMQ (17h).

MILTON BITUCA NASCIMENTO
De Flávia Moraes (BR).
NACIONAL – Sala Eduardo Hirtz CCMQ (17h45).

ONDA NOVA
De Ícaro Martins. Comédia.
NACIONAL - Sala Norberto Lubisco CCMQ (19h).

OESTE OUTRA VEZ
De Erico Rassi (BR). Drama.
NACIONAL - Sala Eduardo Hirtz CCMQ (16h).

PARTHENOPE: OS AMORES DE NÁPOLES
De Paolo Sorrentino (IT). Com Celeste Dalla Porta. Drama.
LEGENDADO - GNC Moinhos 3 (13h45).

PRESENÇA
De Steven Soderbergh (EUA). Com Lucy Liu. Terror.
DUBLADO - Cinemark Wallig 1 (22h), UCI Canoas 6 (21h05).
LEGENDADO - Cinemark Barra 6 (22h10), Cinesystem Bourbon Country 2 (20h15).

REGRAS DO AMOR NA CIDADE GRANDE
De Eoni (KOR). Com Go-eun Kim. Drama.
LEGENDADO - Cinesystem Bourbon Country 4 (17h35).

SEM CHÃO
De Basel Adra, Hamdan Ballal (PLE). Documentário.
LEGENDADO - Sala Norberto Lubisco CCMQ (15h).

UM FILME MINECRAFT
De Jared Hess (EUA).
DUBLADO - Cineflix Total 1 (14h20 - 16h40 - 19h), Cineflix Total 2 (16h20 - 21h), Cineflix Total 2 3D (14h - 18h40), Cinemark Barra 2 (12h10 - 14h30 - 16h50 - 19h10), Cinemark Barra DBOX 4 (14h - 16h20), Cinemark Barra DBOX 3D 4 (18h40 - 21h15), Cinemark Barra DBOX 3D 5 (12h45 - 15h05 - 17h25 - 19h45), Cinemark Barra 7 (13h30 - 15h50 - 18h10 - 20h45), Cinemark Canoas 4 (15h - 17h30), Cinemark Canoas 5 (13h - 15h50 - 18h20 - 20h50), Cinemark Canoas 3D 7 (14h - 16h40 - 19h - 21h40), Cinemark Ipiranga 1 (13h20 - 15h50 - 20h50), Cinemark Ipiranga 2 3D (14h15 - 16h45 - 19h10 - 21h40), Cinemark Ipiranga 5 (12h30 - 15h - 17h30 - 20h), Cinemark Wallig 1 (12h10 - 14h50 - 17h15 - 19h40), Cinemark Wallig 2 (12h50 - 15h20 - 18h - 20h20), Cinemark Wallig 5 3D (13h30 - 15h50 - 18h30 - 21h), Cinemark Wallig 8 IMAX (14h05 - 16h25), Cinépolis João Pessoa 1 (12h30 - 14h45 - 17h - 19h15 - 21h30), Cinépolis João Pessoa 3 (13h30 - 15h45), Cinépolis João Pessoa 4 (16h20), Cinesystem Bourbon Country 2 (13h30 - 15h45), Cinesystem Bourbon Country 6 (14h - 16h15 - 18h30 - 20h45), Cinesystem Bourbon Country 3 (15h - 17h15), Cinesystem São Leopoldo 2 (17h50), Cinesystem São Leopoldo 4 (12h15 - 14h30 - 16h45 - 19h), Cinesystem São Leopoldo 5 (12h - 14h - 16h15 - 18h30), GNC Iguatemi 4 (13h20 - 15h50 - 18h20 - 20h40), GNC Iguatemi DOLBY ATMOS 6 (14h - 19h10), GNC Moinhos 2 (14h05 - 16h10), GNC Praia 1 (13h30 - 15h45 - 18h20 - 20h50), GNC Praia 2 (14h15 - 16h30), GNC Praia 5 (15h30 - 17h35 - 19h40), UCI Canoas 2 (14h - 16h20), UCI Canoas 2 3D (18h30), UCI Canoas 4 (13h20 - 15h30 - 17h45), UCI Canoas 5 (13h - 15h15 - 17h30 - 19h45).
LEGENDADO - Cinesystem Bourbon Country 2 (18h), GNC Iguatemi DOLBY ATMOS 6 (16h30), UCI Canoas 4 (20h).

VITÓRIA
De Andrucha Waddington (BR). Drama.
NACIONAL - Cineflix Total 1 (21h20), Cineflix Total 5 (14h30), Cinemark Barra 8 (13h15), Cinesystem Bourbon Country 4 (13h30), GNC Iguatemi 4 (14h15 - 16h40 - 19h - 21h20), GNC Moinhos 4 (14h - 16h20 - 18h50 - 21h10), GNC Praia de Belas 4 (14h - 16h15 - 18h50 - 21h30).

ESPECIAL

FANTASPOA

CineBancários
EM BUSCA DE MATTHEW NICHOLS (15h).
O HIT DO VERÃO (17h).
ALOHA, MALANDRO - SESSÃO COMENTADA (19h).

Cinemateca Capitólio
SOMBRA DE DEUS (13h).
UM FANTASMA (14h45).
THE CREEPS (16h30).
LÓTUS (18h15).
ISSO TAMBÉM VAI PASSAR - SESSÃO COMENTADA (20h30).

Sala Paulo Amorim CCMQ
HERESIA (14h).
BABY ASSASSINS: NICE DAYS (15h30).
NO AVANÇAR DA NOITE (17h30).
QUANDO AS MOTOSERRAS CANTAVAM (19h30).

Cruzadas

www.arecreativa.com.br

Horizontais
1. Caduco, minado pelo tempo
2. O cantor carioca Motta, de "Dias de Paz" / Podem ter os mesmos avós
3. O apresentador de TV Moreira / Abrem e fecham uma citação
4. Artista de teatro, cinema etc. / O máximo possível
5. Agência comercial que trata de aluguéis
6. A resposta dos deuses
7. O gálio, em química / A árvore nacional brasileira / Sigla do estado da Bahia
8. Unir para um fim comum
9. Açúcar químico
10. (Gír.) Crise nervosa / Pedir rezando
11. Engenho de açúcar / A cantora mineira Carolina, de "Voz e Violão"
12. A montaria de São Jorge / Sigla de uma era antiquíssima
13. Pigmento verde encontrado no reino vegetal

Verticais
1. Recebeu-o Moisés / Pontifícia Universidade Católica de Campinas
2. Publica revistas, livros e jornais / Fibra têxtil, sucedânea do cânhamo
3. O ambiente dos portuários / Aquele que perdeu sua liberdade
4. Relações Públicas / Argumentar
5. Um ciclo de milênios / Grupo de dois / Um apelo ao telefone
6. Matador profissional / O meio do... sofá
7. Contaminado / (Pop.) Lelé da cuca
8. Cantiga simples e monótona / A maior ilha fluvial do mundo
9. Despolpa-o o cão / Uma das cobras mais venenosas

Sudoku

www.arecreativa.com.br

Preencha os espaços com números de 1 a 9 em cada linha, em cada coluna e em cada quadrado maior (3x3), sem repetir nenhum dos algarismos.

	8	7				4	2	
3		9			2			1
			4		8			6
				4		7		
9	5	4	8				3	
		2	3			8		
			1					
	2			6		9	4	
	6	8	9					

Palavras cruzadas diretas

www.coquetel.com.br

Constituem o conjunto de brinquedos de madeira conhecido como "matriosca"
Bebida oriunda da cana (bras.)
Signos regidos pelo fogo (Astrol.)
Causadores da sarna
Dupla de cavalos
Estrelas da ginástica olímpica brasileira
Entrincheiramento feito em ruas
Aspirar (vapor)
Multidão (pop.)
"(?) o Pano", obra de Agatha Christie
Irineu Evangelista, empresário
Cobra, em inglês
Relativo a bispo
Exame de urina
Assim, em espanhol
Fazer (?)-culpa: admitir o erro
Constitui a unidade da taba
Mar de (?), lago salgado da Ásia
O pároco de certas freguesias
Poeta de "O Corvo"
Magneto (Fís.)
Pequenos cursos de água
Dera serventia a
Rua (abrev.)
Abertura por onde sai a bala do canhão
Maior cidade dos países bálticos
A mensagem que afeta o subconsciente
Advérbio de intensidade
Natallia Rodrigues, atriz paulistana
Ácido que sintetiza proteínas (sigla)
Descarga elétrica na atmosfera
Engodo da pesca esportiva
Arco, em francês
Castro Alves, poeta
Entidade que organiza a Copa do Brasil
Tenho conhecimento
Libra (abrev.)
Doutor da lei, entre os judeus
Mosquitos da malária

BANCO 3/arc — asl — eas — mea — poe. 4/riga. 5/snake. 8/anófeles.

2

TELEVISÃO DE DOMINGO

CANAL 2 | RECORD GUAÍBA
09h00 - Record Kids
10h30 - Todo Mundo Odeia o Chris
12h15 - Eu, A Patroa E As Crianças
14h00 - Cine Maior
15h30 - Acerte Ou Caia
18h00 - Domingo Espetacular
19h30 - Campeonato Brasileiro 2025 - Fortaleza x Internacional
22h00 - Domingo Espetacular
23h00 - Esporte Record

CANAL 18 | RECORD NEWS
08h00 - Agro Record News
09h00 - Estado De Excelência
09h30 - Agro, Saúde e Cooperação
10h00 - Momento Moto
10h30 - Record News Séries
11h30 - Zapping
12h30 - Câmera Record
13h30 - Record News Repórter
14h00 - Câmera Record
15h00 - Repórter Record Investigação
16h00 - Mulheres Positivas
16h30 - Ressoar
17h30 - Record News Investigação
18h20 - Record News Séries
19h00 - Soltando Os Bichos
19h30 - Aldeia News
20h30 - Record News Repórter
21h30 - Câmera Record
22h30 - Domingo Espetacular

CANAL 4 | PAMPA
07h00 - Pampa Show
09h00 - Programa Religioso
10h00 - Tri Legal
11h00 - Pampa Show
19h00 - Para Aqui
22h00 - Pampa Show

CANAL 5 | SBT
07h00 - Pé Na Estrada
07h30 - SBT Agro
08h00 - SBT Sports
09h00 - Notícias Impressionantes
11h00 - Sorteio Da Tele Sena
11h15 - Domingo Legal
18h15 - Roda A Roda
19h00 - Programa Silvio Santos

CANAL 7 | TVE
08h00 - Rio Grande Rural
09h00 - Moderna Tradição
10h00 - Doc: Os Segredos Dos Túneis de Poa
10h35 - Cozinha Do Palácio
10h45 - LBF: Sampaio x Corinthians
13h00 - Samba Na Gamboa
14h00 - Brasil Visto De Cima
14h30 - Sessão De Cinema
18h00 - Segredos Austrália Selvagem
19h00 - Guardiões da Vida Selvagem
20h00 - Brasil Visto De Cima
20h30 - No Mundo Da Bola
21h30 - Sobre Nós
22h00 - Moderna Tradição
23h00 - Universidades Na TVE
23h15 - Sessão De Cinema

CANAL 10 | BAND
08h00 - Band Motores - Reprise
08h30 - Boca No Trombone
09h00 - Tri Legal Tchê
10h00 - Band Esporte - SP
10h30 - Viva Sorte
11h30 - F1 - GP do Bahrein
14h00 - Show Do Esporte
14h30 - Copa Truck - Londrina
16h00 - Show Do Esporte
17h30 - Planeta Selvagem
19h00 - Perrengue Na Band
21h00 - Apito Final
23h00 - Programa Do João
00h00 - Canal Livre

CANAL 12 | RBS
06h40 - Globo Repórter
07h30 - Galpão Crioulo
08h00 - Auto Esporte
08h30 - Globo Rural
10h05 - Viver Sertanejo
11h00 - Esporte Espetacular
12h30 - Temperatura Máxima
14h20 - Domingão Com Huck
17h00 - Bora Pro Jogo
17h15 - Grêmio x Flamengo
19h40 - Domingão Com Huck
20h45 - Fantástico
23h10 - Big Brother Brasil 25

SOLUÇÕES DE SÁBADO

SUDOKU

PALAVRAS CRUZADAS

CRUZADAS

Compre pelo site ou pelo telefone
arecreativa.com.br 0800 035 1422

#FaçaCoquetel
Assine e receba no conforto da sua casa!
COQUETEL



Luiz Gonzaga Lopes
lgferreira@correiodopovo.com.br



Uma imersão férrea pelo Pampa

O final de semana passado foi um dos mais prazerosos deste ano até então. A Pauta Assessoria, liderada por Vera Carneiro, com coordenação de Mel Hugentobler, reuniu um grupo de 23 pessoas, entre jornalistas e influenciadores, para participar da nova grande sensação do turismo gaúcho, a viagem no Trem do Pampa RS, coordenada pela Giordani Turismo, empresa de Bento Gonçalves que opera o passeio da Maria Fumaça - Trem do Vinho, na Serra. O passeio em Sant'Ana do Livramento, na região da Campanha Gaúcha e fronteira com Rivera, no Uruguai, tem saídas aos sábados e domingos. O veículo Prosper (leve sobre trilhos) tem 100 lugares e conta com apresentações de artistas locais e degustação de vinhos Almadén a bordo. Na viagem que fiz no domingo passado, junto à Fronteira da Paz, as atrações musicais foram Daniel Cavalheiro e a dupla Os Ribeiros. A viagem com percurso de 20 km, explora a beleza natural da Campanha e cultua a história, a cultura e as tradições locais, somando como atrativo a degustação de vinhos e sucos, produzidos na Vinícola Almadén. A região é a segunda maior produtora de vinhos finos do país e tem Indicação de Procedência (IP). Entre as estações Central de Livramento e a de Palomas, os passageiros têm a oportunidade de conhecer o *terroir* da região, apreciar a vastidão do pampa, os parreirais e o Cerro de Palomas. Completa o roteiro uma visitação à Almadén. Mais pelo tremdopampars.com.br ou Instagram: @tremdopampars.

PAUTA ASSESSORIA / DIVULGAÇÃO / CP



A Pauta Assessoria reuniu um grupo de 23 jornalistas e influenciadores no final de semana passado em Sant'Ana do Livramento para a experiência da viagem do Trem do Pampa RS, visita a uma vinícola, City Tour, além de turismo de compras

MURILO AMANCIO / DIVULGAÇÃO / CP



Kátia, Suzete e Simone Cipriano voltaram a se reunir em 2023 e estão em plena turnê '2025', que chega a Porto Alegre no dia 2 de maio, às 21h

As vozes da Fat Family na Capital

A Fat Family está de volta a Porto Alegre com a Tour 2025, inédita na Capital desde o retorno aos palcos, em celebração a 25 anos de carreira. A apresentação única será no dia 2 de maio, às 21h, no Teatro do Bourbon Country (Túlio de Rose, 80). Ingressos à venda no uhuu.com. Na formação, as irmãs Suzete Cipriano, Kátia Cipriano e Simone Cipriano com show especial, com arranjos contemporâneos e cheios de groove, além da potência e da qualidade vocal características do grupo. No repertório grandes hits como "Jeito Sexy", "Eu Não Vou" e "Fim de Tarde", além de versões poderosas de Djavan, Sandra Sá e Tim Maia. A banda é formada por Bruno Vilas Boas (teclado), Gil Maranhão (guitarra), Pedro da Rocha (baixo) e Danilo Moreira (bateria). Em 2023, o grupo anunciou este retorno com uma nova turnê e formação – com Suzete, Kátia e Simone.

Festival de Luzes em Canela

A 1ª edição do Canela Light Fest — Festival das Luzes reúne arte contemporânea, consciência ambiental e troca de saberes de 1º a 4 de maio. Os trabalhos que integram o festival são de cunho artístico. VJs, arquitetos, designers, performers e artistas visuais se reúnem para apresentar vídeos, instalações, esculturas de luz, intervenções urbanas, mapping e light painting, em experiência imersiva e gratuita. Participam do evento 10 artistas convidados e cinco selecionados em concurso. A Praça João Corrêa será o palco principal das intervenções. Mais: canelalightfest.com.

Roteiro

MUSICAL - Baseado num dos maiores clássicos do cinema mundial, "O Rei Leão – O Musical In Concert" (foto) vai ter a sua primeira sessão em Porto Alegre. O espetáculo, que reúne um grande elenco de atores e cantores ao lado de uma orquestra, ocorre no Auditório Araújo Vianna (avenida Osvaldo Aranha, 685), neste domingo, às 15h. Com direção de Bruno Rizzo, o espetáculo apresenta a história de Simba, Nala, Mufasa e Scar, a partir da animação que chegou às telonas em 1994, e ganha uma versão para teatro. O espetáculo é indicado para todas as idades. Ingressos pela plataforma Sympla.

PIANO - Neste domingo, às 18h, ocorre o primeiro recital da temporada 2025 da série "Pianíssimo" da Casa da Música. O pianista André Loss apresenta um recital com obras de Johann Sebastian Bach. Professor do Departamento de Música da Ufrgs, Loss também desenvolve uma carreira como pianista concertista e camerista, tendo se apresentado pelo Brasil e outros países. A Casa da Música localiza-se na rua Gonçalo de Carvalho, 22. Ingressos no local.

TEATRO - O espetáculo "Da Sempre Tua" é inspirado no livro homônimo de Claudia Tajes e Diana Corso. A história apresenta as trocas de cartas entre C. e D., personagens respectivamente baseadas nas autoras. A peça aborda temas como a cumplicidade feminina e amizade. As cartas também reservam espaço para a acidez com a figura masculina e momentos espirituosos. O elenco conta com as atrizes Sandra Dani e Janaina Pellizzon. A sessão neste domingo ocorre às 19h no Teatro Oficina Olga Reverbel, no complexo Multipalco Eva Sopher (rua Riachuelo 1089). Ingressos pelo site do Theatro São Pedro.

SHOW - O Grilo, um dos nomes proeminentes da cena indie rock nacional, volta a Porto Alegre. O grupo paulista sobe ao palco do Opinião (José do Patrocínio, 834) neste dia 13 de abril, a partir das 20h, para fazer o show de lançamento do seu terceiro trabalho de estúdio, chamado "Tudo Acontece Agora Pt. 2". O grupo está na estrada desde 2017. Ingressos via plataforma Sympla.

ESPETÁCULO - O "Broadway Night's - O Musical" tem apresentação no Auditório Araújo Vianna (av. Osvaldo Aranha, 685), às 19h. Com canções que marcaram época, é um espetáculo 100% cantado ao vivo, com bailarinos e uma estrutura grandiosa e várias trocas de figurinos. O musical proporciona uma imersão aos clássicos do cinema e do teatro mundial, entre eles "Grease", "Cats" e "O Fantasma da Ópera". Ingressos via Sympla.

INFANTIL - Para comemorar a Páscoa, a rede Boulevard promove atividades infantis gratuitas. No jardim do Boulevard Laçador, às 15h, começam brincadeiras e desafios. Das 16h às 16h45min, ocorre o espetáculo musical "Encantos da Páscoa" com a banda da Cia Lúdica, aberto ao público.

PÁSCOA - O Barra Shopping Sul preparou uma programação especial de Páscoa, com atividades divertidas para crianças de 3 a 12 anos de idade. É promovida uma "Caça aos Ovos" pelos diversos espaços do shopping para encontrar um coelho de Páscoa premiado. A ação ocorre até o dia 17 de abril, sempre das 14h às 20h, gratuitamente. Para participar, a criança e seu responsável (uma participação por CPF) devem fazer check-in na atividade através do aplicativo do Barra, o Multi. Então, retiram no balcão de atendimento a pulseira e o mapa que indica a localização dos coelhos em busca do prêmio.

BRZ PRODUÇÕES / DIVULGAÇÃO / CP





ANTÔNIO PACHECO/EMBRAPA/DIVULGAÇÃO/CP

Leilões de outono animam a pecuária

Temporada de remates de terneiros no Rio Grande do Sul deve registrar alta entre 15% e 17% no preço do produto em relação à cotação do boi gordo, conforme projeções do coordenador do NESPro/UFRGS, professor Júlio Barcellos

LARISSA MAMOUNA

As oscilações de temperatura características do outono devem ficar restritas ao clima no campo, ao contrário da atmosfera de céu límpido para o mercado de leilões de bovinos. A temporada inicia no Rio Grande do Sul sem volatilidade acentuadas ou negativas para quem está ofertando animais. As previsões indicam liquidez e preços acima do esperado para a pecuária de corte. Na categoria de terneiros, considerada termômetro do setor, a perspectiva de comercialização é de alta entre 15% a 17% em relação aos valores do boi gordo.

Conforme o coordenador do Núcleo de Estudos em Sistemas de Produção de Bovinos de Corte e Cadeia Produtiva da Universidade Federal do Rio Grande do Sul (NESPro/UFRGS), Júlio Barcellos, a alta é motivada por uma oferta relativamente restrita. "Não existem muitos terneiros à disposição para venda, ou seja, a crise na pecuária em 2022 e 2023 fez com que muitos pecuaristas, ao invés de produzirem terneiros, vendessem suas matrizes para a engorda e o abate, a fim de gerar mais receitas", explicou.

Barcellos pontua que essa medida repercutiu num menor número de terneiras na primavera de 2024 e, consequentemente, na formação de um novo plantel de vacas para novas crias. Mas esse é apenas um dos aspectos para explicar a alta que se estima para a temporada. Barcellos acrescenta que, entre os motivos que o ciclo de produção da pecuária vem encurtando estão o avanço da genética, da alimentação e do manejo dos rebanhos. Conforme o professor, há dez anos o pecuarista tinha mais opções de animais magros para adquirir e recompor a venda do boi gordo. "O produtor tinha possibilidades de fazer uma reposição com mais categorias (de exemplares). Com os avanços da pecuária, encurtamento do ciclo, produção de animais cada vez mais jovens, restam os novilhos de 18 meses e seus irmãos, os terneiros, para continuar a atividade", detalhou.

Diante do cenário atual, Barcellos elucida que a demanda conjugada com a menor oferta repercute nos preços atuais dos terneiros nesta temporada de leilões. Entretanto, recorda que os valores estão distantes dos praticados entre os anos de 2017 a 2020, quando o terneiro chegou a valer até 40% a mais do que o preço do boi. "Nós ainda não estamos nos patamares limítrofes de preços, porque a crise e a falta de terneiros ainda não atingiu um pico que será no segundo semestre 2025 e em 2026", ponderou.

O coordenador do NESPro observa que o preço do boi gordo está relativamente estável. "Não temos perspectivas de diminuição, porque está faltando gado no Estado, em decorrência de todos esses eventos climáticos e de uma desintensificação da atividade", alertou. Indagado sobre uma possível migração, exclusiva para a pecuária, dos agricultores afetados pelas estiagens recorrentes, o professor afirmou que a mudança é complexa. "Há uma exigência de capital. Ele (o agricultor) precisa de dinheiro para comprar e ou recomprar seus campos. Então, dificilmente há uma volta para a atividade (da pecuária)", analisou.

Barcellos complementa que a maior parte dos cultivos no Rio Grande do Sul são feitos por agricultores em terras arrendadas. "Muitos migraram de forma expressiva para a Campanha e Fronteira Oeste gaúcha, regiões sabidamente de maiores riscos climáticos, especificamente para soja", detalhou, destacando ainda que o plantio da oleaginosa na Metade Sul fez com que muitos produtores de médio porte optassem por arrendar suas terras para a agricultura.

Situação distinta estão os pecuaristas que integraram a agricultura na própria terra mesmo com as situações de risco climático e redução dos preços das commodities agrícolas, principalmente da soja no mercado internacional e do preço do arroz no mercado interno. Nestes casos, conta Barcellos, há produtores considerando reduzir os plantios de culturas, mas não excluí-las de seus sistemas. "Porque dentro de um processo de integração, isto tem sido positivo. O que importa é a renda da propriedade e não por atividade. Por isso, nesse somatório, a agricultura ainda tem sido favorável, mas há uma diminuição dessa expansão agrícola no Rio Grande do Sul", comentou.

Retomando a questão da perspectiva dos remates de bovinos, Barcellos acrescenta a importância da performance da comercialização na temporada de outono no Estado, pois são os resultados desses leilões que consolidam as vendas do primeiro semestre. Segundo ele, no primeiro trimestre de 2025 os preços ficaram estáveis, mas já acima das expectativas. "Nós estamos com preços sendo praticados em torno de 10% acima do projetado para o boi gordo", pontuou.

O presidente do Sindicato dos Leiloeiros Rurais e Empresas de Leilão Rural do Rio Grande do Sul (Sindiler), Fábio Crespo, confirma otimismo tanto nas feiras de terneiros como na venda de reprodutores. "Hoje está sendo praticado um preço melhor por quilo do boi gordo do que em relação ao ano passado", afirmou. Sobre qualidade, Crespo considera incontestável o trabalho do pecuarista gaúcho, destacando que, além do Rio Grande do Sul, são prováveis compradores nesta temporada os estados de Santa Catarina, Paraná, São Paulo e Mato Grosso do Sul. "A genética de carne de qualidade é bastante procurada", assegurou. O dirigente ressalta que cada raça de bovinos tem seu nicho assegurado no setor de leilões e remates, citando como exemplos as raças Hereford, Braford, Angus e Charolês. "As nossas raças que produzem carne de qualidade com certeza tem cada uma o seu mercado", concluiu.

Eufrázio

Natureza honra extrativismo do pinhão

Estimativas iniciais da Emater/RS, com base em dados fornecidos por famílias que trabalham na coleta, projetam uma safra de 860 toneladas do alimento no Rio Grande do Sul, um dos maiores produtores nacionais

LARISSA MAMOUNA

Se você nunca assou na brasa, experimentou com farofa ou degustou cozido não imagina o que está perdendo. A semente comestível proveniente da Araucária Angustifolia combina com diversos tipos de preparos e sua colheita e comercialização teve início oficial em 1º de abril, conforme a lei nº 15.915, de 22 de dezembro de 2022. Estimativas iniciais projetam 860 toneladas do alimento no Rio Grande do Sul. Os municípios destaques na produção em 2025 são Muitos Capões com perspectiva de 110 toneladas e São Francisco de Paula e Jaquirana – cada um com 100 toneladas.

As informações são da engenheira Florestal e assessora Técnica da Emater/RS-Ascar, Adelaide Juvena Kegler Ramos, ao explicar que as estimativas são baseadas nos dados de produtores extrativistas e entidades representativas da atividade. Do total projetado para esse ano no Rio Grande do Sul, 600 toneladas devem ser colhidas nas regiões da Serra Gaúcha, compreendendo Hortênsias e Campos de Cima da Serra; Planalto, com outras 110 toneladas; e, Centro Serra e Serra do Botucaraí, juntas, com 150 toneladas.

"Com relação a produtividade, como nos anos anteriores, há uma grande variação em 2025. As estimativas iniciais da colheita na região da Serra, Hortênsia e Campos de Cima da Serra, onde temos uma aferição maior nos levantamentos, variam entre a manutenção dos índices da colheita do ano anterior e um crescimento na produção de 10% a 20% em alguns municípios. Em contrapartida, também há outros municípios nessa mesma região que verificamos a diminuição nesses mesmos índices de 10% a 20% na produção do pinhão", detalhou.

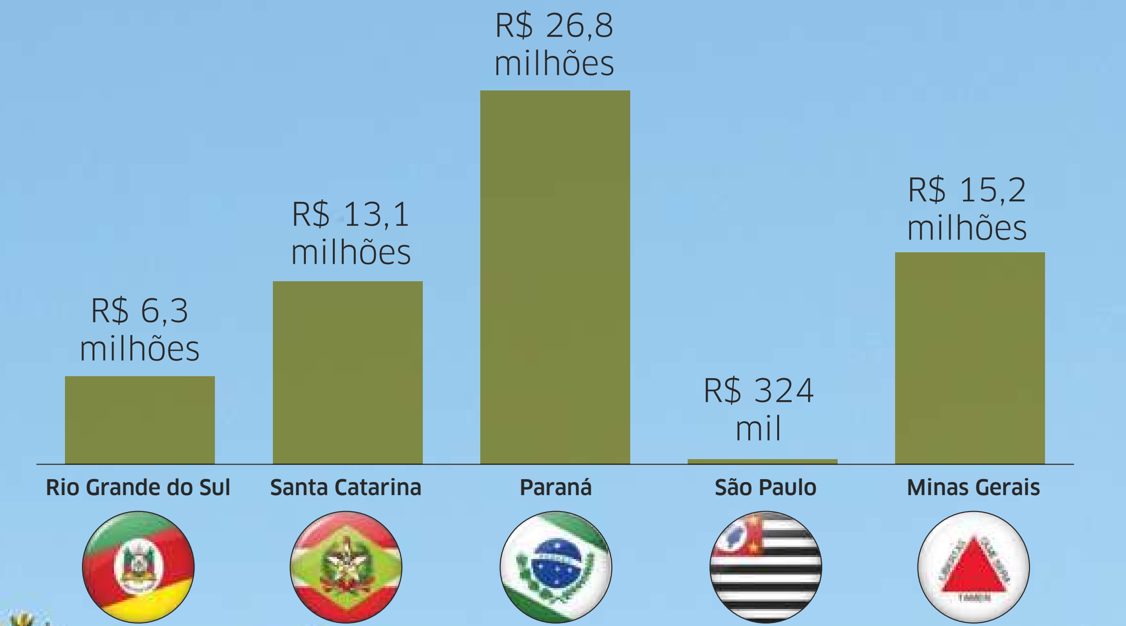
Adelaide explica que as causas principais dessa oscilação de produção são a ocorrência de eventos climáticos no Rio Grande do Sul, como o estresse hídrico. "Estamos entrando no sexto ano consecutivo de períodos de estiagens. Por outro lado, também se verifica a ocorrência de chuvas abundantes e excessivas no final do inverno e início da primavera. São fatores que contribuem e interferem diretamente no processo de fecundação, de reprodução, de desenvolvimento e, claro, na produção do pinhão", detalhou, acrescentando que isso impacta na quantidade e qualidade da semente comestível.

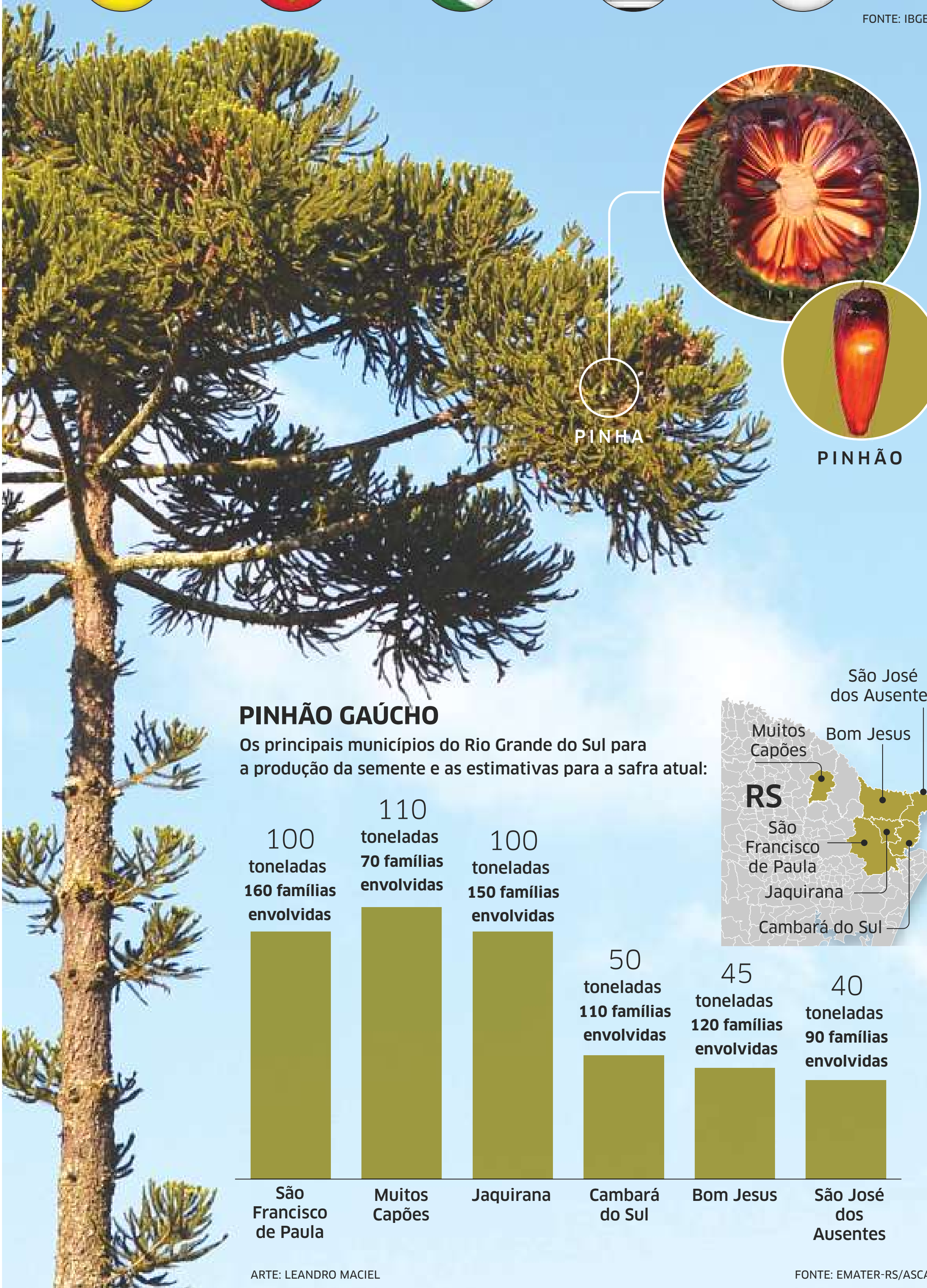
Além disso, dos extremos climáticos, a engenheira Florestal e assessora Técnica da Emater aponta a alternância natural da araucária para as projeções de colheita. "Sendo uma espécie nativa, ela tem produções cíclicas. Na média, se apresenta uma safra cheia a cada três anos. Nesse intervalo há oscilações de produtividade", esclareceu.

Conforme Adelaide, em anos regulares o município de São Francisco de Paula é o maior produtor de pinhão do Rio Grande do Sul, título que, segundo ela, oficialmente ainda conserva. "Teria uma produção anual estimada em 120 toneladas. Para esse ano se vê uma produção de cerca de 100 toneladas. Em relação à safra anterior (2024) é um crescimento de 20% porém ainda abaixo da produção padrão desse município", exemplificou, acrescentando que a atividade de coleta, extração e comercialização da semente comestível envolve em torno de 160 famílias agricultoras.

De acordo com a engenheira, no município de Muitos Capões são 70 famílias comprometidas com a cultura do pinhão, com produção estável para esse ano em relação ao ano passado. Em Jaquirana, envolve outras 150 famílias, que devem colher 20% a mais do que em 2024. Em contrapartida, em Cambará do Sul as 100 famílias agricultoras devem colher 20% a menos. No município de São José dos Ausentes as 90 famílias também têm perspectiva de redução, porém de 10%. Por fim, em Bom Jesus as 120 famílias devem manter os índices registrados no ano passado. Conforme Adelaide, no Rio Grande do Sul também é significativa a atividade nos municípios de Monte Alegre dos Campos, Pinhal da Serra, Esmeralda e Vacaria.

Sobre a colheita, a engenheira Florestal e assessora Técnica da Emater/RS-Ascar explana que no Rio Grande do Sul a data é definida por lei como forma de garantir que as pinhas estejam plenamente maduras, tendo começado o processo natural de debulha. A medida tem como objetivo conciliar a geração de renda da atividade com a proteção da araucária e todo o seu ecossistema associado, assegurando a fauna que depende desse tipo de floresta. "A Lei nº 15.915 regulamenta, além da coleta, o transporte e a comercialização. Define que apenas os pinhões com característica de maturação, com estado decente, coloração verde, avermelhada ou marrom típica poderão ser colhidos", acrescenta. Adelaide reforça que a Araucária Angustifolia é uma espécie ameaçada de extinção e protegida pelo Decreto Estadual 52.109, de 2014, e também pela portaria do Ministério do Meio Ambiente, número 148, de 2022.





Eufrázio

JAIME MARTINEZ / UPF / DIVULGAÇÃO / CP



Exemplares encontrados em Coqueiros do Sul têm mais de três séculos de existência e troncos com circunferências acima dos cinco metros

Árvores matriarcas seguem produzindo

Araucárias centenárias, no município de Coqueiros do Sul, com alturas de até 36 metros, desafiam o tempo e a perda de mata nativa

LARISSA MAMOUNA

Em 2023, três Araucárias Angustifolia da Fazenda Coqueiros foram reconhecidas entre as maiores da espécie no Rio Grande do Sul. Cada uma tem 300 anos de idade, estimados, e, mesmo centenárias, seguem produzindo. A informação é do engenheiro agrônomo, Homero Guerra Neto, que atua na propriedade desde 1986 no regime de Parceria Agrícola com sua tia, Vera Guerra.

Da maior para a menor, as exemplares têm 5,67 metros, 5,55 metros e 5,18 metros de circunferência, além de alturas que variam de 30 a 36 metros, e foram premiadas no concurso "Árvores Gigantes do Planalto Médio do Rio Grande do Sul", organizado por diversas entidades e apoiadores, que teve como objetivo identificar as maiores araucárias da região, a fim de valorizar a biodiversidade da flora nativa e incentivar a preservação ambiental.

A propriedade triplamente vencedora da edição, do primeiro ao terceiro lugar, está localizada no município de Coqueiros do Sul onde Guerra Neto administra uma gleba de terras de aproximadamente 600 hectares de lavouras, com uma enorme e diversificada reserva de Mata Atlântica e muitas outras espécies de árvores nativas, como cedros, angicos e caneleiras.

Conforme o engenheiro agrônomo e administrador, a preservação da mata e a história familiar são os pilares que sustentam esse legado natural. "A Araucária é tipo um dinossauro do reino vegetal, com espécies fêmea e macho. Uma espécie muito antiga no planeta, parente do cipreste", explicou. As exemplares na propriedade são fêmeas e Guerra Neto avalia que um estudo botânico provavelmente revelaria com mais exatidão que suas idades devem ser superiores aos 300 anos estimados. "As árvores deixam marcas de seu crescimento, como uma criança", acrescentou.

Guerra Neto destaca que, em torno de 80 a 100 anos atrás, houve o ciclo da madeira na região, antes dos campos serem transformados em lavouras. "As áreas férteis estavam nos matos e, naquela época, derrubavam as árvores mais grossas. Como fizeram no Mato Grosso há 30 anos", explicou. "Nós temos uma reserva de mata nativa na fazenda Coqueiros que é um bem que não é nosso mas da humanidade. Estamos fazendo nosso dever de cuidar da flora e da fauna", afirmou, ressaltando que essa postura teve início com o seu avô.

De acordo com o agrônomo, apesar de seguirem produzindo, há 10 anos a família vem observando uma queda na quantidade de pinhão proveniente das Araucárias da propriedade. "Acredito que é devido a um problema da própria fauna. O ciclo do pinhão leva dois anos até a pinha ficar madura e o que está acontecendo é que os pequenos primatas, como quatis, o macaco-prego e o macaco-aranha sobem nas araucárias e derrubam as pinhas ainda antes de amadurecerem, por causa da fome", contou. "No fim acabam se prejudicando", completou, destacando que não coleta a semente comestível nem para consumo próprio pois as considera necessárias para a fauna devido à escassez de alimento à medida que o outono avança e dá lugar para o inverno. "Os animais quando acham pinhão até guardam em suas tocas", conclui, referindo-se aos roedores.

VOLUMES E PREÇOS VARIÁVEIS NA SAFRA

A produção natural do pinhão também foi abalada pelos extremos climáticos que atingiram o Rio Grande do Sul nos últimos anos, com queda no desempenho das árvores e menor número de sementes para serem colhidas. É o que relata o agricultor Eraldo Antunes Coelho, proprietário do Sítio do Mel, na localidade de Campestre do Tigre, pertencente ao município de São Francisco de Paula.

Coelho estima que a redução na colheita do produto deve girar em torno dos 40%. Segundo o agricultor, a família costuma vender, anualmente, cerca de duas toneladas, a queda da colheita do pinhão está estimada em 40%.

"Nos anos anteriores aconteceu a estiagem e esse ano novamente, um pouco. Agora, bem tarde, começou a chover e teve pinhão que desenvolveu bem e outros que ficaram bem falhados", desabafou.

Na questão da comercialização, a engenheira Florestal e assessora Técnica da Emater/RS-Ascar, Adelaide Juvena Kegler Ramos, destaca que o comunicado CONAB/MOC N.º 036, publicado em 31 de dezembro do ano passado, estabelece o preço mínimo a ser pago pelo pinhão extrativista, de R$ 4,45 o quilo na safra 2025. O valor é calculado com base no preço mínimo básico fixado pela portaria Nº 750 do Ministério da Agricultura e Pecuária (Mapa), de 24 de dezembro de 2024. "Esses são os preços oficiais", sublinha.

Adelaide acrescenta que nas regiões coletoras os preços variam conforme a procura e a modalidade de comercialização, feita praticamente de forma informal e "in natura", dentre as quais destacam-se a venda diretamente ao consumidor na propriedade extrativista. Nestes casos, o quilo do pinhão pode variar entre R$ 5,50 a R$ 6,50.

A engenheira Florestal e assessora Técnica da Emater/RS-Ascar destaca que também ocorre a venda direta com entregas nas residências do consumidor final, quando o preço do quilo pode variar de R$ 8,00 a R$ 16,00. Além disso, a semente é encontrada em supermercados, beira de estradas (em especial, na descida dos municípios da Serra em direção à outras regiões e à Capital), fruteiras e feiras livres entre R$ 12,00 a R$ 16,00 o quilo.

A engenheira Florestal e assessora Técnica da Emater/RS-Ascar evidencia que o consumo do pinhão é um produto ligado à nossa cultura e à tradição. "Infelizmente, ainda há poucas iniciativas de beneficiamento da semente comestível, de industrialização e armazenamento. O que limita então a sua venda, principalmente aos meses de sua coleta, que se concentram entre abril e junho", desabafou.

Adelaide finaliza acrescentando também que o pinhão cada vez mais está presente e tem relevância no turismo nos municípios de Gramado, Canela e Nova Petrópolis. A semente é muito aproveitada na gastronomia. "Outros municípios dos Campos de Cima da Serra, em geral, estão trabalhando e aproveitando o pinhão como um elementos ligado a cultura, tradição e a culinária, fortalecendo-o como um produto também na cadeia do turismo", conclui.

ERALDO ANTUNES COELHO / DIVULGAÇÃO / CP



Produtor de São Francisco de Paula, Eraldo costuma vender até duas toneladas de pinhão por ano, mas acredita que a safra de 2025 deve ser menor, em razão dos extremos climáticos que atingiram o Estado nos últimos dois anos



CAMPEREADA

PAULO MENDES
pmendes@correiodopovo.com.br

O que ficou perdido no galpão

Vários anos depois, quando já homem maduro e sentado na centenária redação do ***Correio do Povo***, ainda recordava das coisas que deixei lá nos pagos do Cerrito. Larguei de tiro, entrei no trem e me mandei em busca de sonhos e deixei minha bombachinha surrada, já com os bolsos furados e costurados a tento, uma bola de couro, um par de botas sujas de graxa e com solado gasto, as esporas penduradas num prego e um violão. Sobre um cavalete, no fundo do galpão, ficaram os arreios surrados, e, ainda, enrodilhados no chão de terra colorada, o velho laço trançado pelo guasqueiro Artidor. Nada mais foi usado, por nenhum outro cuera, tudo ficou à minha espera, mas eu nunca mais voltei. Aliás, eu voltava todos os dias, mas em alma e pensamento.

Nesse inventário de saudade, lembro do lenço colorado que usava enrolado no pescoço nos dias de carreiradas, de rodeios e em algum passeio domingueiro na cidade, quando encilhava a égua baia de meu pai, a capricho, e entrava garboso no povo. Quando o vento batia, a seda tremulava a bandeira rio-grandense nos campos do Seival, naquele glorioso ano de 1836. O pano ficou por lá também, nem sei mais se no galpão ou em algum baú dentro de casa, pouco importa, se apartou de mim como todo o resto dos tarecos.

E o laço? Era bueno por demais, de doze braças, tirado do couro de um boi salino gordo, carneado na lua cheia. Era de tentos um pouco mais grossos do que o normal, o que dava ao laço um aspecto grosso e rude, mas era forte e afamado por toda a costa do Guassupi. Assim como o cabresto também feitio do Artidor. Certa feita, tomando um aperitivo no Restaurante do Homero, ali ao lado dos trilhos, um xiru veio me alertar: “Corre que tua égua se assustou e tá sentando, vai fugir.” Eu olhei o parceiro com desdém e soltei. “Não te assusta índio velho. Corda feita pelo Artidor esta baia só foge se arrebentar o pescoço.” A turma riu, paguei e saí calmamente, todo pachola, arrastando as esporas no salão do restaurante.

Essas esporas tinham um palmo de papagaio, rosetas grandes que no chacoalhar do trote, faziam trim-trim-trim. Atava-as com tentos grossos e compridos, de couro cru. Fazia tudo um pouco exagerado, porque era guri novo e jovem é assim mesmo, um pouco abusado, um tanto rebelde e não tem vergonha de nada. Antes de montar, costumava dar um tapa no chapéu preto de abas largas, para ficar de “beijar santo em parede”. Havia sido de meu pai, que por furado e já sem formato, o velho tropeiro jogou num canto. Eu costurei os furos e botei uma vincha feita de palha de milho trançada. Era um rapaz desses macanudos, que não se metia em rusgas, respeitador, mas que tinha personalidade.

Sei que minha mãe guardou por anos as botas. O violão foi doado para um menino das redondezas que virou músico com conjunto de baile e tudo. Minha adaga prateada foi uma das poucas coisas que consegui resgatar daqueles tempos lindos de outrora. Eu gostava de ir num lugar público e tirá-la da cintura e pedir para que a guardassem até eu ir embora. Era só para me exibir e deliciar com os olhares que faziam para aquele objeto que despertava os mais diversos sentimentos, desde medo, até admiração e respeito.

Lá ficaram ainda as bolitas de vidro, dentro de uma lata sobre duas tábuas, feitas prateleiras sobre duas colunas de tijolos bem no meio do galpão, encostadas à parede de madeira já carcomida pelo tempo. Ah, o tempo, este mesmo tempo que naquela época passava tão lentamente, dia após dia, um depois do outro, devagar, como as águas da pequena sanga que corria lá na restinga, rodeada de pés de pitangas. Agora, de uns tempos para cá, esse mesmo tempo deu para correr tanto, tanto, tanto que parecem parelheiros em uma cancha reta. Tudo ficou perdido, mas o que nunca se perde é a palavra, na qual o mundo renasce e a vida viceja outra vez.

LEONID STRELIAEV / ESPECIAL / CP



> “Nada mais foi usado, por nenhum outro cuera, tudo ficou à minha espera, mas eu nunca mais voltei. Aliás, eu voltava todos os dias, mas em alma e pensamento.

Notas

Vinícola Aurora incrementa presença em feiras e festas

■ A Cooperativa Vinícola Aurora aposta no relacionamento com o consumidor e em lançamentos estratégicos para o ano de 2025. Serão cinco participações em eventos nos estados do Rio Grande do Sul, Santa Catarina e Paraná. Além disso, a Aurora tem uma agenda de feiras nacionais e internacionais, além de festas regionais entre os meses de abril e julho deste ano. O primeiro compromisso será na feira supermercadista ExpoApras, entre os dias 22 e 24 deste mês, no município de Pinhais, na região metropolitana de Curitiba, Paraná.
De acordo com o diretor de Marketing e Vendas da Aurora, Rodrigo Arpini Valerio, a presença em feiras ligadas ao varejo reforça o relacionamento com os compradores e sinaliza a continuidade de parcerias sólidas firmadas entre as empresas.

É dura a vida no campo

Sávio Moura



COTAÇÕES & MERCADO

PREÇOS AO PRODUTOR (em R$) — Emater

Produto	Unidade	Mínimo	Médio	Máximo
Arroz em casca	saco 50 kg	70,50	76,52	80,00
Boi gordo	kg vivo	9,00	10,82	12,00
Búfalo	kg vivo	7,00	8,91	11,20
Cordeiro p/ abate	kg vivo	8,00	10,19	11,50
Feijão	saco 60 kg	120,00	220,50	540,00
Milho	saco 60 kg	64,00	68,56	76,00
Soja	saco 60 kg	121,00	124,78	130,00
Suíno	kg vivo	5,75	6,32	6,60
Trigo	saco 60 kg	73,00	74,33	76,00
Vaca	kg vivo	8,00	9,64	10,50

Semana de 07/4/2025 a 11/4/2025

BRASIL

Produção (em mil toneladas)

Produto	Safra 2023/24	Safra 2024/25
Arroz	10.585,3	12,149,7
Feijão	3.249,3	3.312,7
Milho	115.722,8	124.743,4
Soja	147.382,0	167.389,8
Trigo	8.807,3	8.472,3

Área (em mil hectares)

Produto	Safra 2023/24	Safra 2024/25
Arroz	1.606,9	1.720,3
Feijão	2.856,3	2.861,4
Milho	21.058,5	21.313,1
Soja	46.029,8	47.515,7
Trigo	3.068,0	2.772,8

RIO GRANDE DO SUL

Produção (em mil toneladas)

Produto	Safra 2023/24	Safra 2024/25
Arroz	7.159,8	8.295,8
Feijão	71,7	76,9
Milho	4.850,3	5.515,0
Soja	19.652,0	14.608,7
Trigo	4.187,0	4.085,9

Área (em mil hectares)

Produto	Safra 2023/24	Safra 2024/25
Arroz	900,6	951,9
Feijão	48,5	48,5
Milho	814,9	719,6
Soja	6.764,9	6.839,3
Trigo	1.342,0	1.288,1

Dados do 7° Levantamento de Safra 2024/2025 da Conab